

---

## S P E Z I A L I T Ä T E N

---

### V O R S P E I S E N

---

- Bunter Blattsalat an Himbeer-Vinaigrette  
9.50
- Leichte Kürbiscrèmesuppe vom Feldhof mit  
Zitronengras  
9.50
- Feldhof-Randen lauwarm serviert mit Ziegenkäse  
13.50
- Hausgebeizter Limetten-Lachs  
auf Avocado und Rohkostsalat  
19.50 / 28.50
- Hausgemachte Ravioli nach Tagesempfehlung  
18.50 (5 Stück)
- Hausgemachte Bratwurst vom Zürcher Reh auf  
sämigem Pilzragout  
19.50  
mit Spätzli als Hauptgang  
32.50

### K L A S S I K E R

---

- Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes Frites und Gemüse  
26.50
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»  
mit knuspriger Butterrösti  
43.50
- Cordon Bleu vom Kalb mit Rauchspeck  
Pommes Frites und Gemüse  
44.50
- Geschnetzelte Kalbsleber in Butter und Zwiebeln  
sautiert mit knuspriger Butterrösti  
37.50
- Thon- oder Wurst-Käsesalat reich garniert  
18.50

### H A U P T G Ä N G E

---

- Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce mit Spätzli,  
Rotkraut, Marroni und Feldhofbirne  
42.50
- Hirschrücken auf Rosenkohl-Speck-Beet und  
Serviettenknödel  
40.50
- Zanderfilet auf Eierschwämmli-Risotto und  
Zucchetti-Tomaten-Ragoût  
40.50
- Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Spätzli  
42.50
- Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken  
24.50

- 
- Special Menü du Chef ab 2 Personen  
4-Gänge  
74.00

### D E S S E R T S

---

- Feldhof Himbeer-Tiramisu  
12.50
- Weisses Schokoladen Mousse mit Kaffee verfeinert  
und Feldhof Zwetschgen  
12.50
- Havanna Eiskaffee  
12.50
- Hausgemachte Sorbets & Glacés  
Erdbeer – Mango – Himbeer – Passionsfrucht  
Zwetschgen
- Schokolade – Vanille – Sauerrahm  
Holunder – Honig  
pro Kugel 5.00

